

Mit Hilfe des Selbstcheck Biodiversität können Sie als Restaurantbetreiber Ihr Engagement für den Erhalt der biologischen Vielfalt bestimmen und Handlungspotentiale identifizieren.

Regionaltypische Kulturpflanzen, alte Sorten sowie traditionelle Nutztierassen und die darauf basierenden Gerichte lassen Gäste die regionale Genussvielfalt im Restaurant erleben. Dabei ist diese biologische Vielfalt stark gefährdet. Die zunehmende Intensivierung und die damit abnehmende Arten- und Strukturvielfalt in der Landwirtschaft schränkt nicht nur das Angebot auf der Speisekarte ein, sondern beeinträchtigt maßgeblich die Lebensräume heimischer Pflanzen- und Tierarten.

Handlungsmöglichkeiten zum Erhalt lokal oder regional angepasster Arten und Sorten bestehen in der erhöhten Nachfrage bei den Lieferanten/Produzenten und im Angebot von entsprechenden Gerichten auf der Speisekarte. Zudem kann die Verwendung zertifizierter und nachhaltiger Zutaten zum Natur- und Artenschutz beitragen. Darüber hinaus können Restaurants ihren Einfluss auf den Schutz der biologischen Vielfalt in regionalen Agrarlandschaften geltend machen, indem sie durch Unterstützung von Kampagnen den regionalen Ökolandbau fördern oder sich für eine gentechnikfreie Region einsetzen.

Biologische Vielfalt ist bunt und emotional. Restaurantbetriebe, die sich dafür einsetzen, demonstrieren Verantwortungsgefühl und haben vielfältige Möglichkeiten den „Mehrwert“ alter Sorten den Gästen zu kommunizieren, beispielsweise als Einlage oder Markierung in der Speisekarte. Das Umweltweltbewusstsein der Verbraucher steigt und auch Restaurantbesucher erwarten verstärkt ein vielfältiges und nachhaltiges Angebot. Werden Sie aktiv und setzen sich für die Genussvielfalt ein!

Der Selbstcheck Biodiversität

- bietet Ihnen als Restaurantbetreiber die Möglichkeit, die Berührungspunkte zur biologischen Vielfalt zu erkennen und Ihre Ausgangssituation zu bestimmen.
- beinhaltet Vorschläge zu praktischen Maßnahmen, mit denen Sie zum Erhalt und der Förderung lokaler biologischer Vielfalt beitragen können.
- enthält ergänzend Verweise zu Best Practice Beispielen, wichtigen Akteuren, Gesetzesgrundlagen und Standards. Diese stehen im weiterführenden Wissenspool Tourismus und biologische Vielfalt auf der Informationsplattform DestiNet (www.destinet.eu) bereit.
- enthält Fachbegriffe, die Sie im [Glossar](#) in unserem Wissenspool unter www.destinet.eu erläutert finden.
- bezieht sich auf die verschiedenen biodiversitätsrelevanten Bereiche eines Restaurantbetriebs (Einkauf, Informationen für Gäste, Fortbildungsangebote, Engagement, Gebäude und Außenanlagen, Strategie/Management), die jeweils durch entsprechende Symbole gekennzeichnet sind.
- ist der erste Schritt zur Integration des Bereichs Biodiversität in ein betriebliches Umwelt- oder Nachhaltigkeitsmanagement.

Die Checkliste wurde im Rahmen des Forschungs- und Entwicklungsvorhabens „Integration von biodiversitätsrelevanten Aspekten in aktuelle Prozesse der Entwicklung und Umsetzung von CSR im Themenbereich Tourismus“ entwickelt.

Was ist Biodiversität?

Biodiversität oder auch biologische Vielfalt bezeichnet die Vielfalt des Lebens auf der Erde. Dazu gehören die Artenvielfalt von Pflanzen, Tieren und die genetische Vielfalt z.B. bei Nutzpflanzen, sowie die Vielfalt der Lebensräume weltweit.

Ihr Weg zum biodiversitätsfreundlichen Restaurants – 10 Schritte vom Engagement zum Erfolg:

- 1 Wie aktiv sind Sie schon? Nutzen Sie den Selbstcheck Biodiversität, um Ihr aktuelles Engagement zu ermitteln. Markieren Sie dazu alle Maßnahmen, die bereits Anwendung finden in der Spalte „**Bereits umgesetzt**“ und Maßnahmen, die in naher Zukunft geplant sind oder deren Umsetzung angestoßen wurde in der Spalte „**In Vorbereitung**“.
- 2 Wenn Sie überwiegend mit „**Bereits umgesetzt**“ oder „**In Vorbereitung**“ geantwortet haben: Gratulation! Nutzen Sie zur kontinuierlichen Verbesserung Ihres Biodiversitätsengagements den Wissenspool Biodiversität und Tourismus in Deutschland.
- 3 Werden auch Sie ein Best Practice Beispiel mit Vorbildwirkung für andere Restaurants. Im Destinet-Wissenspool finden Sie ein **Formblatt** zur Darstellung Ihrer vorbildlichen Maßnahmen.
- 4 Sind Sie nicht nur im Bereich Biodiversität engagiert? Dann lassen Sie Ihr Nachhaltigkeitsniveau zertifizieren oder bewerben sich für einen der nationalen und internationalen Nachhaltigkeitspreise. Eine **Übersicht zu den Labels, Standards und Wettbewerben** finden Sie im Wissenspool.
- 5 Als Best Practice Beispiel, zertifiziertes Restaurant, Finalist oder Gewinner eines Wettbewerbes werden Sie auf der **Grünen Reisekarte Deutschland** vorgestellt, die ECOTRANS in Abstimmung mit der Deutschen Zentrale für Tourismus und weiteren Partnern auf DestiNet führt. Diese Karte dient als Planungshilfe für Destinationen, Marketingorganisationen, Reiseunternehmen und „grüne“ Buchungsportale.
- 6 Wenn Sie überwiegend mit „**Nicht umgesetzt**“ geantwortet haben: bauen Sie Ihr Engagement aus und identifizieren Sie zunächst alle Maßnahmen, die Ihnen sinnvoll und grundsätzlich durchführbar erscheinen.
- 7 Aller Anfang ist – leicht! Legen Sie fest, was Sie kurz-, mittel- und langfristig umsetzen möchten. Maßnahmen mit einem geringen Aufwand (personell, finanziell) sind mit einem 😊 Symbol gekennzeichnet.
- 8 Weitere Empfehlungen für Maßnahmen zum Schutz der biologischen Vielfalt finden Sie in der Publikation „**Biodiversitätskriterien für den Tourismus: Empfehlungen für Standards, Labels und Awards**“ im Kapitel „Kriterien für Betriebe“.
- 9 Holen Sie sich Rat und Unterstützung! Im Wissenspool finden Sie dazu eine Auswahl von hilfreichen nationalen und internationalen Kontakten („**Who is Who**“). Viele davon bieten Schulung und Beratung an – wie beispielsweise die Experten des Global Nature Fund mit dem **Biodiversity Check**.
- 10 Empfehlen Sie den „**Selbstcheck Biodiversität**“ und leisten Sie damit über Ihr eigenes Engagement hinaus einen wertvollen Beitrag zur nachhaltigen Tourismusentwicklung in Deutschland.



Diese Checkliste steht auch digital zur Verfügung und ermöglicht einen direkten Online-Zugriff auf die genannten Quellen im „**Wissenspool: Tourismus und Biodiversität**“

-> <http://destinet.eu/topics/natural-cultural-heritage/biodiversity/germany/>

Dort finden Sie auch die **Grüne Reisekarte Deutschland** mit zahlreichen Best Practice Beispielen, zertifizierten und ausgezeichneten Betrieben, Destinationen und Reiseunternehmen für ein nachhaltiges Reiseangebot in Deutschland.

Sind Sie dabei? Machen Sie mit!

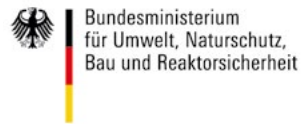
Herausgeber:	ECOTRANS e.V. , Futterstr. 17-19, 66111 Saarbrücken, Deutschland Herbert Hamele Tel.: +49 681-374679, Mail: Herbert.Hamele@ecotrans.de , www.ecotrans.org
Mitherausgeber:	Global Nature Fund, www.globalnature.org ; www.business-biodiversity.eu adelphi, www.adelphi.de
Verfasser:	Marion Hammerl, Herbert Hamele, ECOTRANS Stefan Hörmann, Meike Rohkemper, Global Nature Fund, Daniel Weiss, adelphi
Design/Layout:	Amides - Atelier für Medien und Informationsdesign, www.amides.com (03/2015)
Dank:	Den zahlreichen Experten und Tourismuspraktikern für ihre hilfreichen Kommentare zur Entwicklung dieses Selbstchecks.



© Katja Eckhardt



Biodiversitäts-Checkliste für Restaurants



Unterstützt durch das Bundesamt für Naturschutz (BfN) mit finanziellen Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit (BMUB).

Biodiversitätsrelevante Bereiche für Restaurants				Bereits umgesetzt	In Vorbereitung	Nicht umgesetzt	Aufwand	Wissenspool Tourismus und Biodiversität	
									
Einkauf									
Das Restaurant verwendet:									
• Zertifizierten Meeresfisch sowie zertifizierten Fisch aus Aquakulturen oder Fisch aus der Region, der nachweislich umweltverträglich gefischt oder gezüchtet wurde, • Erzeugnissen aus dem zertifizierten (regionalen) Ökolandbau, • Produkte mit einem Nachhaltigkeitslabel, die nicht im eigenen Land/Region angebaut werden (z.B. Tee, Kaffee, Kakao), • keine gentechnisch veränderten Produkte, • Produkte aus artgerechter Tierhaltung.				 - Siegel für Fisch und Meeresfrüchte aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC) - Siegel für Fisch und Meeresfrüchte aus verantwortungsvoller Zucht (ASC) - WWF Einkaufsratgeber Fisch und Meeresfrüchte - Greenpeace Einkaufsratgeber Fisch Biodiversitätskriterien in Lebensmittelstandards Ratgeber Nachhaltiger Einkauf/Konsum Portale mit Informationen und Bewertungen zu Labeln: • Label Online • Siegelklarheit Beispiele zu Nachhaltigkeitslabel: • Fairtrade • Rainforest Alliance • GEPA • UTZ Gentechnikfreie Gastronomie Kurzbrochure zur Kennzeichnung von Lebensmitteln ohne Gentechnik Verband Lebensmittel ohne Gentechnik Tierschutzlabel					
Der Betrieb ergreift Maßnahmen, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu minimieren.				 Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen					
Die heimische Sortenvielfalt in der Landwirtschaft wird unterstützt, indem Gerichte mit Zutaten aus regionaltypischen Kulturpflanzen, alten Sorten und traditionellen Nutztierassen angeboten werden.				- Rezepte "Vielfalt mit Genuss" - Wegweiser biologische Vielfalt, Landwirtschaft und Ernährung - Verbände und Initiativen: - Vielfalt Kulturpflanzen Nutztiere Vielfalt e.V. - ProSpecieRara: Stiftung für die kultur-historische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren - Slow Food Deutschland					
Die Blumendekoration stammt aus regionaler oder zertifizierter Herkunft.				 - Informationen zu Faire Rosen: soziale + ökologische Standards - Einkauf: Faire Rosen - Broschüre Pflanzen nachhaltig beschaffen - Ratgeber Pflanzeneinkauf					
Die verwendeten Reinigungsmittel sind biologisch abbaubar.				 - Umweltzeichen Blauer Engel - Europäisches Ökolabel					

Aller Anfang ist – leicht! Legen Sie fest, was Sie kurz-, mittel- und langfristig umsetzen möchten. Maßnahmen mit einem geringen (personellen, finanziellen) Aufwand sind mit einem 😊 Symbol gekennzeichnet.

Biodiversitätsrelevante Bereiche für Restaurants	Bereits umgesetzt	In Vorbereitung	Nicht umgesetzt	Aufwand	Wissenspool Tourismus und Biodiversität	
Druck- und Papiererzeugnisse (Speisekarten, Servietten, Hygienepaper, Druckerpapier etc.) stammen aus recycelter bzw. zertifizierter Herkunft. Die verwendeten Geschirr-/Handtücher, Stoffservietten und Tischdecken sind überwiegend aus Biobaumwolle.					 Infobroschüre Recyclingpapier: Wald und Klima schützen Umweltzeichen Blauer Engel Nachhaltige Holz- und Papierprodukte (FSC) Biosiegel für Textilien - G.O.T.S. (Global Organic Textil Standard)	
Information für Gäste						
Gäste werden über die biologische Vielfalt insbesondere zu regionaltypischen, alten Obst- und Gemüsesorten sowie traditionellen Nutztierassen informiert.					 Informationsquellen: Akteure Biodiversität und Tourismus - „Who is Who“ z.B.: Vielfalt Kulturpflanzen Nutztiere Vielfalt e.V. ProSpecieRara: Stiftung für die kultur-historische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren Slow Food Deutschland	
Fortbildung/Schulungen						
Arten- und Sortenvielfalt ist im Schulungsprogramm für Mitarbeiter integriert.					Akteure Biodiversität und Tourismus - „Who is Who“	
Engagement						
Gästen wird angeboten, Projekte zum Schutz der Natur/biologischen Vielfalt (z.B. Streuobstwiesen) finanziell zu unterstützen. Das Restaurant engagiert sich für den Erhalt von Ökosystemen und/oder gefährdete Tier- oder Pflanzenarte in der Region, indem es Schutzmaßnahmen (finanziell) unterstützt. Das Restaurant setzt sich für eine gentechnikfreie Region ein. Mitarbeiter engagieren sich in regionalen Projekten zum Schutz der biologischen Vielfalt (Corporate Volunteering).					 Gefährdete Tierarten in Deutschland (BfN) Rote Liste bedrohter Tier- und Pflanzenarten weltweit (IUCN) Informationen zu Naturschutzsponsoring Gentechnikfreie Regionen Corporate Volunteering in Nationalen Naturlandschaften Bergwaldprojekt: Biodiversitätskooperationen Projekt: Vom Büro in die Natur	
Gebäude und Außenanlagen						
Naturnahe Gestaltung von Außenanlagen (soweit vorhanden)						
30 % der Außenflächen (Fassaden- und Dachbegrünung zählt als naturnahe Fläche) sind naturnah gestaltet und gepflegt z.B. durch: • Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und synthetische Dünger, • Schaffung neuer Lebensräume (z.B. Trockenmauern, Totholz, ungemähte Randbereiche etc.), • Verwendung heimischer standortgerechter Pflanzen.					 Initiativen – Unterstützung für Betriebe Projekt Naturnahe Firmengelände Schweizer Stiftung Natur und Wirtschaft Publikationen/Praxisbeispiele: Vorbildunternehmen Naturnahe Firmenareale Selbstcheck – Potentiale für die naturnahe Gestaltung Leitfaden zur naturnahen Gestaltung von Firmen-	

Biodiversitätsrelevante Bereiche für Restaurants	Bereits umgesetzt	In Vorbereitung	Nicht umgesetzt	Aufwand	Wissenspool Tourismus und Biodiversität			
Das Restaurant informiert sich über gebietsfremde invasive Arten in der Region und kontaktiert die Naturschutzbehörde, falls sich diese Arten auf dem Außengelände ausbreiten.								
		Neobiota: Informationsportal über gebietsfremde und invasive Arten EU-Verordnung zur Prävention und Management invasiver gebietsfremder Arten						
		Das Restaurant verfügt über einen eigenen Kräuter-/Gemüsegarten und verwendet Zutaten für die Zubereitung der Speisen.						
Strategie/Management								
		Relevante gesetzliche Regelungen zum Natur- und Artenschutz sind bekannt und werden eingehalten.						
		Überblick biodiversitätsrelevante Gesetzgebung						
		Im Rahmen des betrieblichen (Umwelt-) Management wurden Ziele zum Erhalt und Förderung biologischer Vielfalt festgelegt.						
		Gute Umweltmanagementpraxis im Tourismus (Englisch)						